

⑪ Int. Cl.⁴
A 23 L 1/162識別記号 庁内整理番号
8214-4B

⑬ 公開 平成1年(1989)6月15日

審査請求 有 発明の数 1 (全3頁)

⑭ 発明の名称 即席麺の製造方法

⑮ 特 願 昭62-308554

⑯ 出 願 昭62(1987)12月8日

⑰ 発 明 者 新 津 有 輝 子 北海道中川郡池田町字東1条20番地
⑱ 出 願 人 新 津 有 輝 子 北海道中川郡池田町字東1条20番地
⑲ 代 理 人 弁理士 桜井 常洋

明 細 書

1. 発明の名称

即席麺の製造方法

2. 特許請求の範囲

生麺線を茹処理し、水洗した後水切りし、この状態で冷凍し、完全冷凍した茹麺を氷温下で解凍しつつ半乾燥または乾燥することを特徴とする即席麺の製造方法。

3. 発明の詳細な説明

(産業上の利用分野)

本発明は、中華麺(ラーメン)、素麺、うどん等の麺類を、新鮮さを維持した状態で即席麺に加工する即席麺の製造方法に関する。

(従来技術)

従来、一般に流通している麺類として、生麺、茹麺、乾燥麺、即席麺等各種のものがあり、それぞれ製造方法、製造装置、流通方法が知られている。

(発明が解決しようとする問題点)

上記生麺、茹麺においては、流通段階で冷蔵状

態を保持しても数日程度しかもたず、保存性が悪い問題点があり、また、茹麺の場合には、茹でてから食するまでに長い時間を経ているので食味が悪化する問題もある。

乾燥麺においては、保存性は良好であるが茹でるのに時間が掛る上、食味が生麺より落ちる問題点がある。

インスタントラーメンで代表される即席麺は、食するときに熱湯を注ぐだけでよいので簡便であるが、麺線を茹でてから高熱で高速乾燥している

ので、乾燥麺同様に食味が落ちる問題点がある。

(問題点を解決するための手段)

本発明は、上記の問題点を解決すべくなされたもので、生麺線を茹処理し、水洗した後水切りし、この状態で冷凍し、完全冷凍した茹麺を氷温下で解凍しつつ半乾燥または乾燥することを特徴とするものである。

(作用)

上記の方法によって加工された即席麺は、長期保存、即席食用が可能な上、生鮮さを保持して食

味が良好である。

(実施例)

以下、本発明の方法を実施するための装置の実施例を、図面を参照して説明する。

図において、符号1は冷凍兼乾燥室で、この冷凍兼乾燥室1内には、複数の麵載置台2および送風機3、クーラー4、ヒーター5等が収容され、また外壁には吸気穴6、排気穴7等が設けられている。

上記麵載置台2は、立方体形状をなす枠体8に、底面が網体からなる多数の折9を載置する台を、側面中央の枠体8にピン10を介して枢支し、ピン10を中心に所定の範囲で回動、係止可能に設けている、また麵載置台2には車輪11が装着されている移動可能となっている。

送風機3は、架台12上に支柱13を介して上下2台の整風翼14を有するファン15を支持しており、整風翼14により風向きを変えることができると共に、支柱13は上下に伸縮可能となっている。また、架台2には車輪16が設けられて

度を測定して吸気穴6、排気穴7の扉を開閉調節する。また、クーラー4の除湿を早めるため、ヒーター5を作動させて湿度を調節し、絶えずクーラー4が働き除湿、乾燥が促進されるようにする。

また、麵の乾燥を均一化するために、麵載置台2、折9の傾斜方向、送風機3の風の方向等を調節する。

このようにして半乾燥、または乾燥された中華麵(22~24番)、素麵(26~28番)のような細麵は、くつつきがなくて滑りが良く、腰の強い、茹でのびの少ない麵となり、生麵と変らない生鮮さを保持した即席麵ができあがる。そして調理時には、従来の即席麵と同様の手軽さで熱湯を注いで3分程度で食することができる。

この方法で半乾燥状態に製品化したものは、生麵と変らぬ食味が得られ、また常温または冷蔵状態で長期間の保存がきくことが確認された。特に、太麵(うどんのような10~14番のもの)では、半乾燥のものに好結果が得られた。また半乾燥のものは、麵類の残存水分を調節することで保存日

送風機3全体として移動可能である。

なお、吸気穴6、排気穴7にはそれぞれ開閉扉が設けられている。また、クーラー4とヒーター5は選択的に使用されるものである。

次に、上記装置を用いた即席麵の製造について説明する。

まず、生麵線を茹処理し、水洗して水切りする。水切りされた茹麵17は、折9に並べられて麵載置台2の各台上に載せられる。麵載置台2を冷凍兼乾燥室1内に入れ、吸気穴6、排気穴7の扉を閉じた状態でクーラー4を働かせて-20℃~-30℃で茹麵17を凍結させる。

茹麵17が完全に凍結した時点で室内の温度を氷温(0℃を中心に-2℃~+2℃)にし、送風機3を作動させて茹麵17に風を当て、解凍しながら乾燥する。このとき、室内は常時空気の湿度を低く保ち麵が水平^分を発散し易いようにする。麵から発散された温度の高い空気は排気穴7から室外に排出され、吸気穴6から乾燥した空気を吸入させる。これらの管理は、湿度計により室内の湿

度、および食味を変えることができる。

(発明の効果)

以上説明したように、本発明の即席麵の製造方法によれば、生麵を茹処理し、水切りした直後に凍結し、氷温で乾燥することによって麵の鮮度を良好に保持した状態で長期間の保存ができる。しかも麵線のくつつきがなくて滑りが良く、戻りの早い、茹でのびがなく、食味のよい即席麵が得られる。

4. 図面の簡単な説明

第1図は本発明の方法を実施するための装置の概要を示す側面図である。

1…冷凍兼乾燥室、2…麵載置台、3…送風機、4…クーラー、5…ヒーター、6…吸気穴、7…排気穴、8…枠体、9…折、10…ピン、11…車輪、12…架台、13…支柱、14…整風翼、15…ファン、17…茹麵。

特許出願人 新津有輝子
代理人 弁理士 桜井常洋

第 1 図

